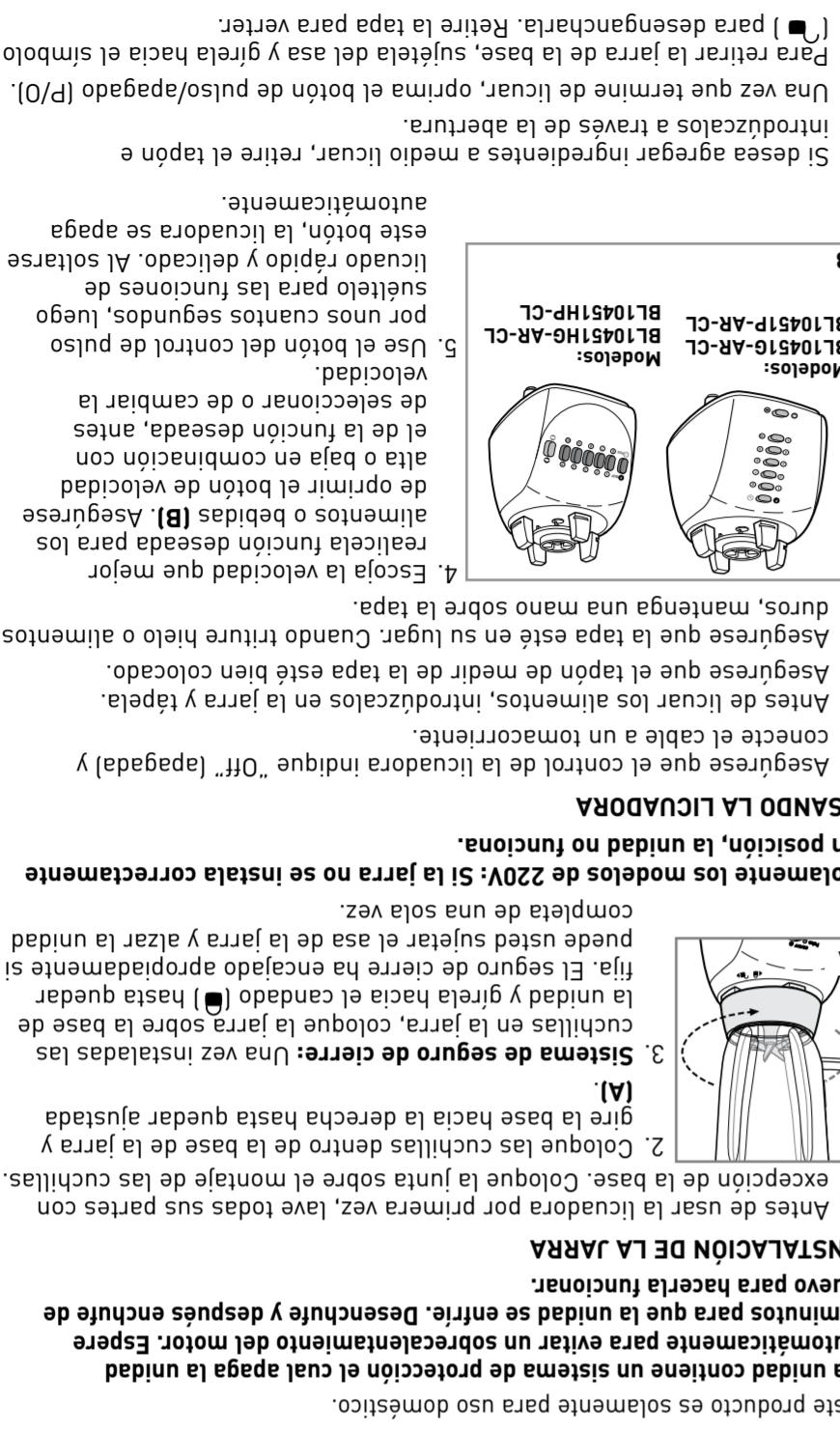


CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.



COMO USAR

INSTALACIÓN DE LA JARRA
La unidad contine un sistema de protección del cuchillo que agrega la unidad a la base. Coloque la jarrilla sobre el montaje de las cuchillas. Este producto es solamente para uso doméstico.

INSTALACIÓN DE CUCHILLAS
5 minutos para que la unidad se enfríe. Desenchufe y despegue la unidad contine un sistema de protección del motor. Espere automáticamente para hacerla funcionar. Este producto no se instala correctamente en posiciones de 220V; si la jarrilla no se instala correctamente se dañará la unidad.

3. Sistema de seguro de cierre: Una vez instaladas las cuchillas en la jarra, coloque la jarrilla sobre la base de la unidad y gire la base hacia la derecha hasta quede sujetado. Este producto se debe de proteger la jarrilla con un tapón de la base. Coloque la jarrilla dentro de la base de la unidad.

1. Antes de usar la licuadora por primera vez, lave todas sus partes con agua tibia y séquelas bien. Elimine las manchas persistentes con una esponja humedecida y séquela bien. Limpie la base de la licuadora con un paño humedecido y séquela bien. Coloque la jarrilla sobre la base de la unidad.

2. Coloque las cuchillas dentro de la base de la jarrilla. Excepción de la base. Coloque la jarrilla sobre el montaje de las cuchillas.

1. Antes de usar la licuadora por primera vez, lave todas sus partes con agua tibia y séquelas bien. Elimine las manchas persistentes con una esponja humedecida y séquela bien. Limpie la base de la licuadora con un paño humedecido y séquela bien. Coloque la jarrilla sobre la base de la unidad.

3. Assegúrese que la tapa esté en su lugar. Coloque la unidad sobre la base de la jarrilla. Coloque la jarrilla sobre la base de la unidad.

2. Antes de licuar los alimentos, introduzcalos en la jarrilla y conecte el cable a un tomacorriente.

1. Assegúrese que el control de la licuadora indique "Off" (apagada) y en posición, la unidad no funcione.

USANDO LA LICUADORA
Sólomente los modelos de 220V; si la jarrilla no se instala correctamente se dañará la unidad.

3. Assegúrese que la tapa esté en su lugar. Coloque la unidad sobre la base de la jarrilla. Coloque la jarrilla sobre la base de la unidad.

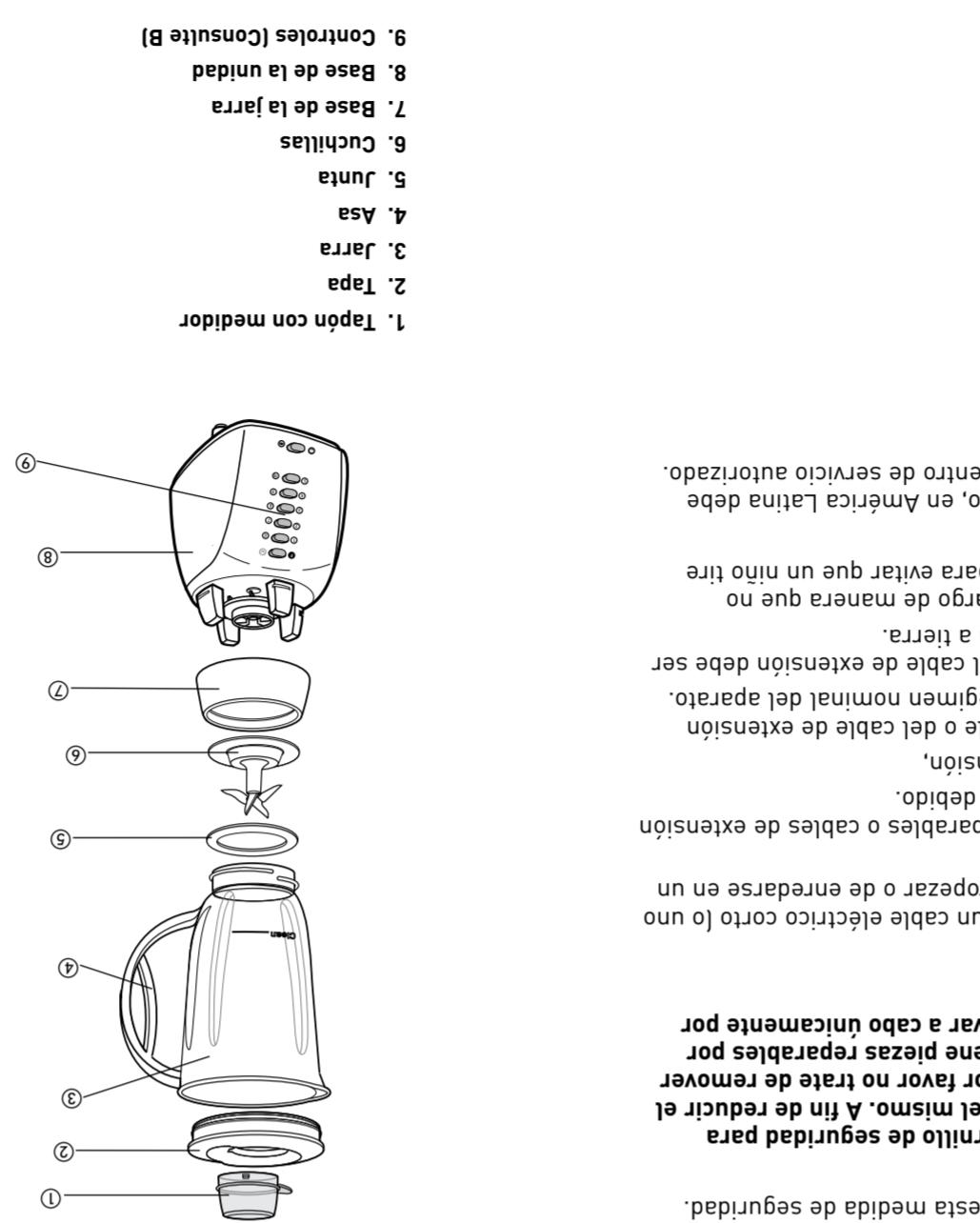
4. Escójala la velocidad deseada para los alimentos o líquidos. Coloque la jarrilla sobre la base de la unidad.

5. Use el botón del control de velocidad para el licuado rápido y delgado. Asegúrese que el control de la licuadora indique "Off" (apagada) y en posición, la unidad no funcione.

6. Si desea agregar ingredientes a medida licuado rápidamente, retire la tapa para verterlos.

7. Una vez que termine de licuar, oprima el botón de pulsado (P/O). Introduzcalos a través de la abertura.

8. Para retirar la jarra de la base, sujetela del asa y girela hacia el símbolo (■) para desengancharla. Retire la tapa para verter.



Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México o Estados Unidos)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

- Parta los alimentos en pedazos pequeños de aproximadamente 2 cm (¾") antes de agregarlos a la licuadora.
- Cuando los ingredientes se adhieran o salpique los costados de la jarrilla, apague la licuadora y retire la tapa. Use una espátula de goma para empujar los alimentos hacia las cuchillas. Tape la jarrilla y continúe licuando.
- Algunas de las funciones que no se logran con éxito en una licuadora son: batir claras de huevo a punto de nieve, cremar, deshacer papas, moler carne, amasar, ni extraer jugos de fruta o vegetales.
- Ingredientes que nunca deben introducirse en la licuadora a fin de no ocasionarle daño: especies secas y hierbas (licuadas solas), huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, alimentos duros como los nabos.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

PARA MANTENER EL RENDIMIENTO, SEQUE LAS CUCHILLAS DESPUÉS DE LAVARLAS.

LIMPIEZA RÁPIDA

1. La característica "Fast Clean" (limpieza rápida) facilita lavar la jarrilla porque ayuda a desprender las partículas de comida. Puede usar esta característica llenando la jarrilla con agua tibia hasta la mitad de la jarrilla. Agregue un poco de detergente de vajillas para las manchas persistentes (después de preparar salsa, malteadas, o aderezo de ensalada). Sujete la tapa y oprima cualquier botón. Permita que la unidad funcione por unos 5 segundos y enseguida oprima "Off" (apagada).

2. Desconecte la unidad, gire la jarrilla hacia el símbolo (■), retire la jarrilla y lávela.

3. Las partes de la licuadora pueden lavarse a mano. Siga las instrucciones de limpieza a continuación.

Para lavar a mano las partes de la licuadora:

- Antes de limpiar, apague y desconecte la licuadora.
- Enjuague las partes de inmediato después de licuar para facilitar la limpieza.
- Limpie la base de la licuadora con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotándola con una esponja humedecida con un limpiador no abrasivo.
- Las partes removibles pueden ser lavadas a mano o en una máquina lavavajillas. No coloque las jarras ni las partes en líquidos hirviendo.
- Si llegara a derramarse líquido sobre la base, límpiala con un paño humedecido y séquela bien. No use almohadillas ni limpiadores

Importante: No sumerja la base en ningún líquido.

- Las partes removibles pueden ser lavadas a mano o en una máquina lavavajillas. No coloque las jarras ni las partes en líquidos hirviendo.
- Si llegara a derramarse líquido sobre la base, límpiala con un paño humedecido y séquela bien. No use almohadillas ni limpiadores

- Tapón con medidor
- Tapón
- Jarra
- Asa
- Junta
- Cuchillas
- Base de la jarra
- Base de la unidad
- Controles (Consulte B)

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto no se debe de usar en su lugar. Coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarrilla debidamente en su lugar.

Siempre opere el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas o discos mineras la licuadora este en el agua.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de 3º grado.

El uso de accesorios, incluyendo los tallos de servir, no recomienda el riesgo de quemaduras o quemaduras de

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

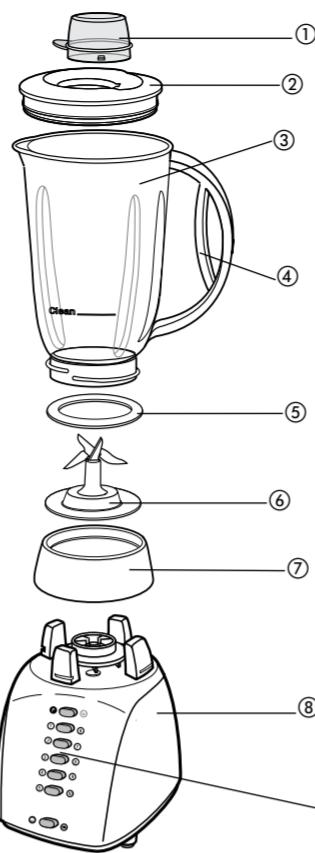
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid cap
2. Lid
3. Jar
4. Handle
5. Gasket
6. Blade assembly
7. Jar base
8. Unit base
9. Controls (see B)

How to Use

This product is for household use only.

The unit has a motor overheating protection system that automatically shuts off the motor to protect it from overheating. Wait 5 minutes for unit to cool down. Unplug the unit then plug again to resume operation.

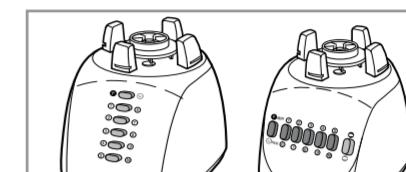
BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Before first use, wash all parts except the unit base. Put the gasket on top of the blade assembly.
2. Place the blade assembly into the jar base and turn the jar base clockwise until tight (A).
3. **Interlock System:** Place the assembled jar onto the unit base and turn toward lock (B) until secured in place. You've engaged the interlock system if you lift the jar handle and the entire blender lifts together as one unit.

For 220V units only: If the jar is not installed properly, the unit will not function.

USING YOUR BLENDER

1. Be sure the unit is "OFF" and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Place the food to be blended into the jar and the lid on the jar before blending.
3. Be sure that the lid cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the lid.



4. Choose the speed that best suits your task for food or beverage blending (B). Press the LOW/HI button in combination with the task button when choosing or switching speeds.
5. Use the Pulse (P) button for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks. Releasing the pulse automatically turns the blender off.

6. If you want to add ingredients while the blender is on, remove the lid cap and drop ingredients through the lid opening.
7. When finished blending, push the Off/Pulse (O/P) button.
8. To remove the jar, grasp the handle, twist toward the unlock (C) and lift it from the unit base. Remove the lid before pouring.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into small pieces about $\frac{3}{4}$ " (2 cm) before adding to the blender.
- When ingredients stick or spatter along the sides of the jar, stop the blending action and remove the lid. Use a rubber spatula to push food toward the blades. Replace the lid, then continue blending.

- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: dried spices and herbs (ground alone), bones, large pieces of solidly frozen foods, tough foods such as turnips.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

TO MAINTAIN PERFORMANCE, DRY BLADES AFTER CLEANING.

FAST CLEAN

1. The "Fast Clean" feature helps make it easier to clean the blender jar by loosening food particles. You may use the "Fast Clean" feature by filling the jar half full with lukewarm water. Add a little dish detergent for tough cleaning jobs (such as after making salsa, shakes, or salad dressing). Hold the lid and press any button. Let the unit run for about 5 seconds, then press Off.

2. Unplug the unit, twist to unlock (C), lift the jar off the unit base, and rinse.

3. Parts may be hand-washed. Follow the cleaning instructions below.

For hand washing parts:

1. Before cleaning, turn off and unplug the blender.

2. Rinse parts immediately after blending for easier cleanup.

3. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner.

Important: Do not immerse the base in liquid.

4. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Do not place jars or parts in boiling liquids.

5. If liquids spill into the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two year(s) from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BLACK & DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

Aplica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fue comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires - Argentina
Fonos: 0810 - 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 - 4545 - 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago - Chile
Fono Servicio: (562) - 232 77 22
servicenter@servicenter.cl

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.
Calle 28 Bis # 3
San José, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3^{er} Calle 414 Zona 9
Frente a Tecum
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtémoc,
Méjico, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuelto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

República Dominicana

Plaza Loma, S.A.
Av. Duarre #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969
www.applicaservice.com
<a href="mailto